



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
2 adet havuç (rendelenmiş)
1 su bardağı bezelye (donmuş veya taze)
4 su bardağı sebze veya tavuk suyu
Tuz
Karabiber
İsteğe bağlı olarak maydanoz veya dereotu (servis için)

Pirinci bol su ile yıkayın ve süzün. Bir kenarda bekletin.
Bir tencerede tereyağı veya sıvı yağını eritin. İnce doğranmış soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.
Rendelenmiş havuçları ekleyin ve havuçlar yumuşayınca kadar kavurun.
Bezelyeleri ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.
Kavrulan sebzelerin üzerine yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun.
Sebze suyunu ekleyin. Tuz ve karabiberi de ilave edin.
Karışım kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın ve pilavın suyunu çekip pirinçler yumuşayana kadar pişirin.
(Yaklaşık 15-20 dakika)
Piştikten sonra ocağın altını kapatın ve pilavın üzerini bir bez veya kağıt havlu ile kapatıp 10 dakika dinlendirin.
Dinlendirme süresi sonrasında pilavı servis tabağına alın. İsteğe bağlı olarak üzerine doğranmış maydanoz veya dereotu serpiştirerek servis yapın.

